

ביפורים הנה הביאנו...



מובן שאת כל זה קינחנו (סיימנו) בארוחה חלבית, שכללה בדרך כלל בורקס ושוקו, צופר אמיתי לקיבוצניקים בשנות השבעים.

גם היום אפשר לראות בקיבוצים ובמושבים רבים את טקסי הביפורים המסורתיים, שחלקם פתוחים לקהל הרחב, כך שיש חיים אחרי שטיפת המוח הצרכנית שעושים לנו יצרני החלב והגבינה.

דרך נוספת להכניס תוכן לחג היפה הזה היא "תיקון ליל שבועות" – מנהג שנעשה בשנים האחרונות ליותר ויותר פופולרי בקרב חילונים, שמחפשים משמעות נוספת על זו שמציע לנו השף עם הקיש.

אילה פרלמוטר

כמו כל החגים בשנים האחרונות, כך גם בחג השבועות: עולם הצרכנות הולך ומשתלט על תוכני החג, והופך את מה שצריך לקנות – לחזות הפל (הדבר היחיד). כך הפך חג השבועות בעיקר לחג הגבינות. וזה טוב ויפה, אבל יש לחג עוד כל-כך הרבה משמעויות אחרות.

עבורי, כבת קיבוץ, המשמעות העיקרית של החג היא הביפורים. לא בכדי (לא סתם) זה היה אחד החגים האהובים עלי כילדה. טקס הבאת הביפורים היה אחד הטקסים היפים והמושקעים של השנה.

כל ענף במשק תכנן את הצגת התוצרת שלו במה שבועות מראש. ענף גידולי השדה הציג בגאווה חיטה, תפוחי-אדמה ומבחר ירקות, לצד כלים חקלאיים מתקדמים. מהפרדס הביאו ענפים פורחים של עצי הדל. ענף הנוי התגאה בדוכן עם עציצים ירוקים ופורחים, וענפי הלול והרפת תמיד גנבו את ההצגה (משכו תשומת לב רבה) עם עגלים חמודים ואפרוחים מתוקים.

אחרי שחברי הקיבוץ עברו בין הדוכנים וראו את התוצרת, החלה המסכת (כמו הצגה), על במה מקושטת בחבילות קש והמון ירק. ראשית עלו ילדי הגנים, זרי פרחים על הראש וסלי ביפורים על הכתפיים. אחריהם הגיעו הרקדנים, הקוראים, השרים, ולבסוף – תהלוכת האמהות עם התינוקות שנולדו במהלך השנה.

מספרים של חלב



תצלום: צביה טישלר

מהן נצרכו השנה.

- 66 אחוז מהגבינות הקשות שנמכרו הן גבינות צהובות "פשוטות" כמו עמק, גלפוע וגוש חלב.
- היוגורטים פופולריים לא פחות מהגבינות. שוק היוגורט מגלגל כ-1.2 מיליארד שקל בשנה.
- על שמנת מתוקה הוצאנו השנה 164 מיליון שקל.
- שוק מעדני החלב לילדים מוערך בכ-650 מיליון שקל בשנה.

חג השבועות הוא ללא ספק החג הגדול של המחלבות. קשה שלא להיסחף אחרי המתכונים מעוררי התיאבון שמפורסמים בעיתונים, אחרי הפרסומות המגרות לגבינות בטלוויזיה ובעיקר קשה לשלוט בהוצאות, כשמדפי הגבינות בסופר מתפקעים (מתפוצצים) מסחורה טעימה.

בן מתפרר שעם ישראל אוהב חלב ומוצרי חלב, ובחג השבועות האהבה הזאת באה לידי ביטוי בגדול. לכבוד החג פרסמה מועצת החלב כמה נתונים, שמלמדים על אהבתנו ללבן הלבן הזה:

- שוק החלב מגלגל כחמישה מיליארד שקל בשנה.
- הישראלים שותים כ-290 מיליון ליטר חלב מדי שנה.
- 43 אלף טון גבינות רכות וקוטג' צרכנו השנה, ושילמנו עבורן כמיליארד שקל.
- הגבינות הקשות הצליחו קצת פחות: 18.5 טון

במטבח

קיש פטריות וגבינות צאן

(באדיבות משק בלומנטל במושב באר-יעקב)



לבצק הפריך: 300 גרם קמח; 200 גרם חמאה; ביצה אחת; חצי כפית מלח, חצי כפית סוכר.

למלית: סלסילת פטריות שמפיניון קצוצות; שני בצלים בינוניים קצוצים; כוס אחת שמנת מתוקה; שלוש ביצים; 200 גרם גבינת עזים רכה; 50 גרם גבינת כבשים מגוררת; 50 גרם גבינת תום עזים מגוררת; אגוז מוסקט, מלח ופלפל שחור טחון טרי.

ההכנה: שמים במעבד מזון את הקמח, המלח והחמאה, ומעבדים רק עד שהחמאה מתאחדת עם הקמח ונוצרת תערובת פירורית. מוסיפים את הביצה ושתי כפות מים ומעבדים עוד כמה שניות – עד שנוצר בצק הומוגני ונוח לעבודה. אם צריך, מוסיפים עוד כף מים. מניחים את הבצק במקרר לשעה לפחות.

מחממים במחבת מעט שמן זית, ומשחימים את הבצל הקצוץ, מוסיפים את הפטריות הקצוצות, ומקפצים עוד כדקה. מסירים מהאש ומקררים לטמפרטורת החדר. מוסיפים את הגבינות, הביצים, השמנת והתבלינים.

מוציאים את הבצק מהמקרר, מרדדים אותו על משטח עבודה מקומח ויוצרים עלה שיכסה את התבנית והדפנות. מסדרים את הבצק בתבנית, ומכניסים לתנור שחומם מראש ל-180 מעלות. אופים רבע שעה, עד שהבצק מקבל צבע זהבהב. מוציאים את הבצק ויוצקים עליו את המלית. מחזירים לתנור לעשרים דקות נוספות.